









MENU LA NORMANDE



ST SYMPHORIEN

Du Lundi 4 au Vendredi 8 Mai 2026

EGALIM

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (Férié)
Melon	 Rôti de porc (bio) # sauce aux 4 épices		Rillettes aux 2 poissons 	
Boulettes de bœuf sauce tomate	Légumes couscous (carottes, courgette, pois chiches, navet, pruneaux)		Colin d'Alaska pané 	
Riz	 Fromage frais sucré aux fruits (lait bio)		Ratatouille	
Palmiers (sachet de 2)	Fruit saison 		 Crème dessert saveur vanille (lait bio)	











MENU LA NORMANDE



ST SYMPHORIEN

Du Lundi 11 au Vendredi 15 Mai 2026

EGALIM

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Férié)	Vendredi (Congé)
<p> Pennes  à la ratatouille, fromage de brebis et emmental</p> <hr/> <p>Saint Nectaire AOP </p> <hr/> <p>Purée de pomme/fraise</p>	<p>Saucisson ail blanc</p> <p> <i>Sauté de porc (bio) # sauce curry</i></p> <p> <i>Poêlée de courgette, carotte, pomme de terre</i></p> <p>Fromage frais sucré au lait entier (lait) </p>			





MENU LA NORMANDE















ST SYMPHORIEN



Du Lundi 18 au Vendredi 22 Mai 2026

EGALIM

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Entrée chaude Acras à la morue</p>	<p>Saucisse de strasbourg</p>		<p>Concombre</p>	<p>Sauté de dinde LR </p>
<p>Beignets de poisson </p>	<p>Carottes fondantes </p>		<p> Penne  sauce moussaka </p>	<p>Coquillettes (blé) </p>
<p>Ratatouille</p>	<p>Pointe de brie (lait) </p>		<p></p>	<p>Yaourt brassé sucré aux fruits (lait) </p>
<p> Purée de pomme (fruit bio)</p>	<p>Petit beurre</p>		<p>Cake semoule, amande et fleur d'oranger (farine locale) </p>	<p>Fruit saison</p>





MENU LA NORMANDE



ST SYMPHORIEN



Du Lundi 25 au Vendredi 29 Mai 2026

EGALIM

Cachés dans une crique

Lundi (Férié)

Mardi


Mercredi

Jeudi


Vendredi




Coquillettes (bio)
sauce cocktail
(mayonnaise, tomate,
paprika)

Sauté de bœuf LR 
sauce barbecue


Petits pois

Liégeois saveur vanille
caramel (lait) 


Nuggets emmental 
sauce tartare

Pommes rissolées

Spécialité fromagère
fraidou

Smoothie pomme pêche 

Saucisson ail blanc

Farfalles carbonara 
(blé)

Fruit de saison





MENU LA NORMANDE



ST SYMPHORIEN

Du Lundi 1^{er} au Vendredi 5 Juin 2026
EGALIM

Lundi

Cordon bleu de dinde

Riz

Edam (lait bio)

Dessert lacté gélifié
saveur vanille

Mardi

Cake tomate
basilic origan
(farine locale)

Sauté de bœuf LR
sauce tomate origan

Carottes fondantes
(lait bio)

Palmiers
(sachet de 2)

Mercredi

Jeudi

Piémontaise surimi

Yaourt (local)
petit frevillais nature sucré

Pastèque (fruit)

Vendredi

Riz au thon

Pavé de colin d'Alaska
sauce curry

Printanière de légumes

Mousse (lait)
saveur chocolat au lait





MENU LA NORMANDE




Du Lundi 8 au Vendredi 12 Juin 2026

EGALIM



ST SYMPHORIEN



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Parmentier de bœuf (bio)	Saucisson à l'ail blanc #		Nuggets à l'emmental	Melon
Spécialité fromagère saint môret (lait) 🌟	Sauté de dinde BBC  sauce forestière		Frites	Steak haché sauce jus
Madeleine	 Petits pois carottes Fruit saison (bio)		Fromage fondu vache picon (lait) 🌟	Haricots verts
			Dessert lacté saveur vanille à boire	Purée de pomme/fraise














MENU LA NORMANDE



ST SYMPHORIEN

Du Lundi 15 au Vendredi 19 Juin 2026

EGALIM

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis	Sauté de dinde (bio) sauce diable 		Tomate (entière)	Pépite de poisson meunière
Saucisse de strasbourg #	Farfalles 		Rôti de bœuf LR 	Haricots verts
Purée de potiron	Saint Nectaire AOP 		Purée de pommes de terre	Spécialité fromagère St Moret (lait) 
Purée de pomme (fruit bio) 	Galettes bretonnes (bio) 		Brownie mexicain (farine locale) 	Fruit saison (bio) 





MENU LA NORMANDE




ST SYMPHORIEN

Du Lundi 22 au Vendredi 26 Juin 2026

EGALIM


Lundi



Carottes râpées (bio)
(locales) 
vinaigrette

Beignets de chou fleur

Coquillettes (blé) 

Mousse (lait) 
saveur chocolat au lait

Mardi

Boulettes au bœuf
sauce catalane




Haricots verts (bio)

Fromage frais sucré aux
fruits Petit Filou

Palmiers
(sachet de 2)

Mercredi

Jeudi


Salade de pâtes 
et mozzarella

Nuggets emmental


Frites


Fruit saison 

Vendredi

Jambon blanc LR # 

Coquillettes (bio)

Yaourt nature sucré
(lait) 

Cake fromage blanc
et pépite de chocolat
(farine locale) 





MENU LA NORMANDE



ST SYMPHORIEN

Du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

EGALIM

Découverte du trésor



Repas froid

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Tartinade oeuf (bio)
ciboulette

Rôti de bœuf LR

Jardinière de légumes
au jus

Purée de poire
(fruit)

Sauté de veau (bio)
sauce basquaise



Petits pois

Camembert
(lait)

Fruit saison

Salade composée

Cheeseburger

Potatoes

Churros + sucre

Jambon blanc #

Chips

Yaourt à boire
saveur fraise

Madeleine



C'est les vacances !

